

News release

2017年12月22日

報道関係者各位

株式会社ラスイート

<u>ラ・スイート神戸オーシャンズガーデン</u> フランスで技を競い合ったミシュランシェフの再会 「ひらまつ(本店)」元料理長 小笠原 靖彦と、 「レストランひらまつ 博多・中洲川端」元料理長 水元 康裕の競演

ラ・スイート神戸オーシャンズガーデン(代表取締役:関 寛之 所在地:神戸市中央区新港町 1-2)は、2018 年 2 月 6 日(火)、「レストランひらまつ 博多・中洲川端」元料理長で、現在は「レストラン スーリール(Sourire)」で料理長を務める水元 康裕氏を博多より招き、日本人オーナーシェフのレストランで初めてミシュランの星を獲得したパリの「レストランひらまつ」を経て、「ひらまつ(本店)」で料理長を務めた当館料理長 小笠原 靖彦とのコラボレーションイベント「神戸で味わう 関西&九州の縁〈宴〉」を開催いたします。

当日は「寒」の食材をテーマに、兵庫県と博多(九州)の寒魚と寒締め野菜を使った、この日だけの特別メニューを トップシェフ2名が考案。冬の寒さが一番厳しい小寒から大寒の

「寒」の時期に旬を迎える「寒魚」は、春から初夏にかけての産卵に備え、冬の間に体内に栄養を蓄えるため、脂がのっておいしくなります。そこに、寒い冬を乗り越えようと糖を増加させ、栄養を閉じこめた「寒締め野菜」を取り入れ、フランスの冬の「食べて体を内側から温める」フランス料理をお召し上がりいただきます。

フランスで共に修行し夢を語り合った二人が、トップシェフとして 神戸で再会し、再び響きあう一夜。素材の甘みを存分に味わいながら 厳しい冬に体を中から温めるフランス料理をお愉しみいただけます。





小笠原 靖彦(Yasuhiko Ogasawara)

「本場のフランス料理を学びたい」との思いで、単身フランス・アルザス地方に渡り経験を積む。帰国後、東京・恵比寿「ジョエル・ロブション」を経て「ひらまつ」に移籍。すぐさまその才能を認められ、再びパリに渡りミシュラン一ツ星の「ひらまつパリ」で腕をふるう。 帰国後、東京・広尾「ひらまつ(本店)」で料理長に。

2015年より「ラ・スイート神戸オーシャンズガーデン」の料理長として就任。



水元 康裕(Yasuhiro Mizumoto)

女優のマリリン・モンローと大リーガージョーディマジオ夫妻が新婚旅行で訪れたことでも有名な福岡中洲の名店「レストラン花の木」で 10 年間勤務後、29 歳で渡仏。当時の 2 ツ星レストランなどにて勤務したのちに帰国後、レストランひらまつに入社。パリ店での勤務などを経て、「レストランひらまつ 博多・中洲川端」開業以来、料理長を含め 17 年間務め、2016 年に独立。「レストラン スーリール(Sourire)」を開業。

神戸で味わう 関西&九州の縁<宴>

- 【日 時】2018年2月6日(火)受付/18:00 開演/18:30
- 【会 場】ラ・スイート神戸オーシャンズガーデン
- 【料 金】15,000円(1名様/料理・お飲物代を含む)※表示料金に別途消費税・サーヴィス料10%を申し受けます。
- 【定 員】60名

関連 URL: https://oceansgarden.jp/event/cuisine-en/

お客様お問い合わせ:ラ・スイート神戸オーシャンズガーデン TEL: 078-381-7777

≪本件に関するお問い合わせ≫株式会社ラスイート 企画広報営業部 畑・中川・呉 TEL: 078-381-9384 FAX: 078-381-7426 E-mail: press.release@l-s.jp

【ラ・スイート神戸オーシャンズガーデン 概要】

施設名:「ラ・スイート神戸オーシャンズガーデン」

所在地 : 神戸市中央区新港町 1-2 (鉄骨造地上 2 階)

・1階:バンケットルーム、ラウンジ、チャペル、ガーデンテラス

・2階:カンファレンスルーム、控え室

·駐車場:280台(屋外)

開 業:平成27年12月17日

神戸の都心・ウォーターフロント 新港第一突堤用地において、神戸市の公募「新港第一突堤用地 借受人」(平成 24 年 6 月) により、平成 24 年 11 月に株式会社ラスイート(代表取締役社長:関 寛之)が事業者に選定され、「ラスイート神戸新港第一突堤プロジェクト」として開発を進め、平成 27 年 12 月 17 日(木)にコンベンション棟「ラ・スイート神戸オーシャンズガーデン」として開業いたしました。



神戸の利便性や快適なアクセスにリゾート環境をプラスしたエグゼクティブな施設。三宮から送迎バスで5分の立地。



神戸港に張り出した第一突堤から海を望む立地。チャペルやバンケットルームからも海を眺めることができる。



海を見渡せるラウンジ&テラスは、上質な調度品が 並び、お越しになるゲストの皆様の待ち時間を優雅



270 度の水平線と同化する神戸最大級の独立型オーシャンフロントチャペル。



海を望むヨーロピアンガーデンでは、挙式後のフラ ワーシャワーやブーケトスに最適。



南仏リゾートを思わせるヨーロピアンモダンな雰囲気。最新鋭の設備を備えた披露宴会場でラグジュア リーパーティーを演出。



MICE やウェディングパーティーなど、スペース分割をはじめとした多彩にアレンジできるコンベンションホール。



大規模な国際会議から各種企業集会まで、様々なニーズにお応えできるトータルプランニングと万全なサポートで対応。



シアタースタイルでは最大 640 名、立食ブッフェスタイルでは最大 700 名様の収容が可能。



神戸を拠点に活動するハイセンスなフローリストが 宴席を華やかに演出。



地元兵庫県産を始め、素材を活かしたシンプルで繊細な美食の一皿がパーティーを華やかに演出。



美食をしめくくるデザートは、パティシエが真心こめて仕上げたもの。